V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector

(2020/C 323/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"PONIKVE"

PDO-HR-02087

Datum van aanvraag: 3.8.2015

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

   Ponikve

2. **Type geografische aanduiding**

   BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

   1. Wijn

   15. Wijn uit ingedroogde druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

   Wijn — witte wijnen

   Wijnen van de rassen rukatac en pošip bijeli, die kristalhelder, groengeel tot geel van kleur zijn, met een gematigd hoog tot hoog alcoholgehalte, een hoog extractgehalte, een lage zuurgraad, een volle en evenwichtige smaak en een typisch fruitig aroma.

   Het maximaal toegestane zwaveldioxidegehalte bedraagt 200 mg/l voor wijnen met een suikerresidugehalte van maximaal 5 g/l en 250 mg/l voor wijnen met een suikerresidugehalte van meer dan 5 g/l.

   De overige analytische eigenschappen zijn in overeenstemming met de toepasselijke definities in de EU-verordeningen en de Kroatische wetgeving.

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

Wijn — roséwijnen

Deze wijnen worden geproduceerd uit het ras plavac mali crni. Roséwijnen hebben een matige tot zeer intense roze kleur. Hun aroma wordt gedomineerd door fruitige toetsen die doen denken aan citrusvruchten en rozenbottels, en minerale en kruidige toetsen. Ze hebben een volle, harmonieuze en fruitige smaak.

Het maximaal toegestane zwaveldioxidegehalte bedraagt 200 mg/l voor wijnen met een suikerresidugehalte van maximaal 5 g/l en 250 mg/l voor wijnen met een suikerresidugehalte van meer dan 5 g/l.

De overige analytische eigenschappen zijn in overeenstemming met de toepasselijke definities in de EU-verordeningen en de Kroatische wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

Wijn — rode wijnen

Deze wijnen worden geproduceerd uit het ras plavac mali crni. De wijnen hebben een paarsachtige donkerrode kleur met een sterke glans wanneer ze jong zijn. Naarmate de wijnen rijpen, verandert de kleur en worden ze donker robijnrood met donkerbruine en rode tinten in de oudere wijnen. Ze hebben een complex aroma van donker fruit (kersen, zure kersen, pruimen) met kruidige toetsen. Smaak: vol, gelaagd, met een matig tot hoog alcoholgehalte, een zeer hoog extractgehalte, uitgesproken tannines, van zacht tot zeer scherp.

Het maximaal toegestane zwaveldioxidegehalte bedraagt 150 mg/l voor wijnen met een suikerresidugehalte van maximaal 5 g/l en 200 mg/l voor wijnen met een suikerresidugehalte van meer dan 5 g/l.

De overige analytische eigenschappen zijn in overeenstemming met de toepasselijke definities in de EU-verordeningen en de Kroatische wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Wijn uit ingedroogde druiven

De wijnen kunnen wit of rood zijn. Ze hebben intensere tinten geel (of een zwarte tot donkere koperkleur), een hoog alcoholgehalte en een zeer complexe geur van overrijpe druiven en bessen. Ze hebben een volle, fruitige smaak.

Het maximaal toegestane zwaveldioxidegehalte bedraagt 200 mg/l voor wijnen met een suikerresidugehalte van maximaal 50 g/l en 300 g/l voor wijnen met een suikerresidugehalte van meer dan 50 g/l. De overige analytische eigenschappen zijn in overeenstemming met de toepasselijke definities in de EU-verordeningen en de Kroatische wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	300

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Het leiden van wijnstokken

Teeltwijze

In het hele gebied van de BOB "Ponikve" worden de wijnstokken uitsluitend geleid met behulp van de struikentechniek, zonder latwerk.

Verzorging van de wijngaard

Teeltwijze

De druiven worden handmatig geoogst en in kisten geplaatst.

Wijn

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De wijn mag niet worden versterkt of gezoet, aangezuurd of ontzuurd.

Wijn uit ingedroogde druiven

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De druiven die worden gebruikt om dit type wijn te maken, worden verkregen door ze op natuurlijke wijze te drogen in de zon, op de wijnstokken of door ze te plukken en te schikken op droge stenen muren of stapels stenen, op zolders, op rieten paletten of in houten kratten, bij kamertemperatuur. De druiven die worden gebruikt om deze wijn te maken, moeten een suikergehalte hebben van ten minste 130° op de Oechsle-schaal, en er is geen bovengrens.

b. *Maximumopbrengsten*

11 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De beschermde oorsprongsbenaming "Ponikve" heeft betrekking op het wijnbouwgebied van Ponikve, gelegen in de kadastrale gemeente Boljenovići op het schiereiland Pelješac, in de nabijheid van de stad Ston. De locatie is gelegen in het wijnbouwgebied Pelješac in de subregio Srednja i Južna Dalmacija [centraal en zuidelijk Dalmatië]. Het gebied van de BOB "Ponikve" strekt zich uit van de baai van Prapratno in het zuidoosten tot de plaats Sparagovići in het noordwesten. De noordelijke grens van het Ponikve-gebied wordt gevormd door de natuurlijke grens van de berg Ilija, terwijl de zuidelijke grens wordt gevormd door de weg D414 tussen Ston en Orebić.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Maraština — Rukatac, Maraškin, Mareština, Krizol, Višana, Malvasia del Chianti, Malvasia lunga, Pavlos

Plavac mali crni — Plavac mali, Plavac veliki, Crljenak mali, Crljenac, Pagadebit crni, Zelenka

Pošip bijeli — Pošip, Pošipak, Pošipica

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Natuurlijke factoren

Bodem, reliëf, klimaat

Het gebied van de BOB "Ponikve" heeft milde, vochtige winters en hete, droge zomers die typisch zijn voor een mediterraan klimaat. Het gefragmenteerde reliëf en de steile hellingen voorkomen dat vochtige lucht stagneert en dat er zich vorst vormt. Een berggordel (de berg Ilija) strekt zich uit aan de noordkant, waardoor de directe instroom van koude, noordelijke winden wordt voorkomen. De gemiddelde jaarlijkse temperatuur is ongeveer 16 °C. De minimale luchttemperatuur ligt enkele graden onder het vriespunt. De laagste geregistreerde temperatuur was in februari 1985 (– 5,8 °C) en de hoogste geregistreerde temperatuur was in augustus 2000 (36,7 °C). De nabijheid van de zee matigt de temperatuurschommelingen. De jaarlijkse hoeveelheid neerslag is ongeveer 1 050 mm (30 jaar aan gegevens voor Dubrovnik). Het hoogste neerslagniveau is in het najaar en de winter en het laagste is in de zomer. Er zijn twee veel voorkomende winden: i) de Sirocco, of "Jugo", die warm en vochtig is, ii) de Bora, die een zeer sterke, koude noordenwind is. De constante bries draagt bij aan de lage luchtvochtigheid rond de bladeren en druiventrossen, wat de impact van schimmelziekten op deze locatie helpt te verminderen.

Het gebied van de BOB "Ponikve" ligt in een bergachtig en heuvelachtig gebied met relatief kleine smalle valleien en depressies van het type polje. Het reliëf is typisch karstisch. De wijngaarden liggen voornamelijk op hellingen met verschillende hellingsgraden en een verschillende mate van blootstelling aan de zon. De bodemspecificiteit in het gebied van de BOB "Ponikve" wordt gevormd door dolomitische kalksteen of magnesiumcalciet, dat het basissubstraat vormt. Dat moedersubstraat bestaat op sommige locaties ook uit gewone kalksteen. Er hebben zich verschillende bodemsoorten ontwikkeld op die substraten, maar ze zijn voornamelijk licht, zanderig en doorlatend, met fysieke kenmerken die zeer bevorderlijk zijn voor de teelt van wijnstokrassen. Het carbonaatgehalte is op sommige plaatsen zeer hoog. Het terrein is gevormd voor de wijnbouw door de aanleg van terrassen, vandaar dat de bodems bekend staan als antropomorfe terrasbodems. De terra rossa of bruine bodems van dit gebied verschillen van de typische bodems van terra rossa door hun relatief hoge zandgehalte (ongeveer 10 %) en hun iets lagere gehalte aan kleideeltjes. De watercapaciteit van de bodems is matig, maar de stijging van de vochtigheidsgraad in de bodems en de ondiepe bewerking ervan maken het mogelijk om een bepaald vochtigheidsniveau te behouden, waardoor de waterstress tijdens de maanden van droogte wordt gematigd. De bodems zijn ondiep op plaatsen in het beginstadium van de ontwikkeling. Het aandeel van het vast gesteente kan vrij hoog zijn (ongeveer 10-40 %). Oudere bodems zijn meer ontwikkeld en dieper. Ze bestaan voornamelijk uit leemachtige tot zanderige kleigrond met een hoger watervasthoudend vermogen en dus een hogere droogtetolerantie dan jongere bodems. De minerale samenstelling van de bodem heeft een iets hoger magnesium- en calciumgehalte. Het hoge kaliumgehalte van de bodem is een belangrijke factor in de lage totale zuurgraad van de druiven.

Menselijke factoren

Terrassen en droge stenen muren

De meeste wijngaarden in het BOB-gebied "Ponikve" zijn ontstaan door de aanleg van terrassen op de steile hellingen, waardoor de gevolgen van bodemerosie worden beperkt. Het enige doel van de aanleg van terrassen in het BOB-gebied "Ponikve" is het verminderen van de helling van de grond om de bewerking van de wijngaarden te vergemakkelijken en vooral om bodemerosie tegen te gaan. De terrasvormige wijngaarden bestaan uit verschillende kleine terrasvormige gebieden van verschillende afmetingen, configuraties en hellingen. De terrassen worden gevormd door de bouw van stenen muren (stapelmuren). De stapelmuren kunnen verschillen in breedte en hoogte, afhankelijk van de hoeveelheid steen in de grond. Door de aanleg van wijngaarden in het gebied van de BOB "Ponikve" wordt de bodem vrijgemaakt van steen, wordt een toereikende hoeveelheid grond verkregen voor de toekomstige wijngaard en wordt steen een zeer gewaardeerd bouwmateriaal dat nooit overbodig is.

Het gebied van de BOB "Ponikve" bevat ook wijngaarden die worden begrensd door stapelmuren die op terrassen lijken. Dergelijke wijngaarden worden aangelegd op vlakke terreinen, waarbij het enige doel van de stapelmuren is om de grenzen van de wijngaard aan te geven of om overtollige stenen op te slaan. Naast een specifieke architectuur vormen de stapelmuren ook een bijzondere habitat voor veel mediterrane planten en dieren.

De wijngaarden in het gebied van de BOB "Ponikve" worden niet geïrrigeerd, omdat ze dankzij de specifieke structuur van de bodem zeer goed bestand zijn tegen droge periodes. In de eerste fase van het vrijmaken en voorbereiden van de grond voor de aanleg van wijngaarden wordt gebruik gemaakt van mechanisering, maar daarna worden de stapelmuren met de hand gebouwd op de traditionele manier, zonder gebruik te maken van cement. De terrasvormige wijngaarden in het gebied van de BOB "Ponikve" vormen een specifiek erfgoedlandschap dat vermoedelijk teruggaat tot de Romeinse tijd (elfde eeuw). Ze zijn een uitstekend voorbeeld van de interactie tussen mensen en hun omgeving om een gerenommeerde, hoogwaardige wijn te produceren en het gebied zo goed mogelijk te gebruiken en te beschermen voor de productie van druiven. Alle jonge wijngaarden in dit gebied volgen het model van de wijnbouw op terrassen of in wijngaarden omgeven door stapelmuren. Daarom willen de producenten van de BOB "Ponikve" ook dat de toekomstige wijngaarden in dit gebied deze methode van wijnbouw volgen, vooral om het landschap met zijn wijngaardterrassen op hellingen of vlakke ondergrond te behouden en om te voorkomen dat de wijngaarden zich aaneensluiten tot grote gebieden met een hoge mate van mechanisering.

Alle wijngaarden in het gebied van de BOB "Ponikve" worden gevormd door de aanleg van terrassen op het terrein of door de wijngaarden door middel van stapelmuren in te sluiten. Dit zorgt voor een bruikbaar bodemoppervlak voor de teelt van wijnstokrassen en vermindert de impact van bodemerosie. De wijngaarden in het gebied van de BOB "Ponikve" worden niet geïrrigeerd, omdat ze dankzij de specifieke structuur van de bodem zeer goed bestand zijn tegen droge periodes.

De terrassen op steile hellingen en de stapelmuren op een vlakke ondergrond zijn een uitstekend voorbeeld van de interactie tussen mensen en hun omgeving om hoogwaardige wijnen te produceren en het gebied zo goed mogelijk te gebruiken en te beschermen voor de productie van druiven, en vooral om het landschap met zijn herkenbare gelijkenis met "stenen kantwerk" in stand te houden, waarbij de aaneensluiting van de wijngaarden tot grote gebieden met een hoge mate van mechanisering wordt vermeden.

Het gefragmenteerde reliëf en de steile hellingen voorkomen dat vochtige lucht stagneert en dat er zich vorst vormt. Een berggordel (de berg Ilija) strekt zich uit aan de noordkant, waardoor de directe instroom van koude, noordelijke winden wordt voorkomen, terwijl de constante bries bijdraagt aan de lage luchtvochtigheid rond de bladeren en druiventrossen, wat de impact van schimmelziekten op deze locatie helpt te verminderen.

Wijndruivenrassen

De wijnen die in het gebied van de BOB "Ponikve" worden geproduceerd zijn voornamelijk rode wijnen van het ras plavac mali crni, plus een kleine hoeveelheid witte wijnen van de rassen maraština en pošip bijeli. Economisch gezien is het ras plavac mali crni de belangrijkste rode druivensoort in Kroatië. Het is ontstaan door de spontane bevruchting van de inheemse rassen Crljenak kaštelanski en Dobričić. Het is een typisch ras van zuidelijke wijngaarden en is verspreid over een klein gebied. De bevruchting van het ras is regelmatig en levert betrouwbare opbrengsten op, hoewel de druiven vaak niet gelijkmatig rijpen. Het behoort tot de groep van zeer laat rijpende rassen en behoeft daarom de zonnigste locatie, vaak aan zee gelegen, die door haar ligging en helling voor een grote hoeveelheid licht zorgt, wat wijnen met een intense kleur en sterk karakter oplevert. Het is zeer goed bestand tegen biotische en abiotische stressfactoren.

Het ras maraština is op grote schaal aanwezig in heel Dalmatië. Het heeft kleine tot middelgrote druiven met een goudgele kleur en kleine, bruine vlekken, een lage sapopbrengst en dikke schil, en de druiven zijn dicht opeengepakt in trossen die op een lichaam met armen lijken, vandaar de naam. Het ras rijpt laat in het derde kwartaal. Omdat het zeer gevoelig is voor echte meeldauw, gedijt het in warme, droge en goed geventileerde gebieden. Het ras pošip bijeli komt in mindere mate ook voor in het gebied van de BOB "Ponikve". Pošip bijeli is een ras dat regelmatig hoge opbrengsten oplevert. De trossen zijn middelgroot met los tot matig opeengepakte druiven. De druiven zijn ovaal van vorm, zeer zoet en hebben een specifiek fruitig aroma.

Interactie tussen natuurlijke en menselijke factoren

De specifieke impact van omgevingsfactoren (reliëf, bodem en klimaat), die samen helpen om dit gebied te beschermen tegen de sterke noordelijke winden en om een goede ventilatie van de bladeren van de aanplantingen te bevorderen — wat het optreden van ziekten vermindert en de wijnstokken beschermt tegen vorst — draagt ertoe bij dat de wijnstokken goed worden voorzien van water zonder dat ze hoeven te worden geïrrigeerd. Samen met de impact van menselijke factoren — aangezien mensen rechtstreeks hebben bijgedragen aan de vormgeving van het terrein, het duurzame gebruik ervan en de vermindering van de impact van erosie door de aanleg van terrassen — heeft dit een onlosmakelijk verband gecreëerd tussen de warme, terrasvormige stukken grond en de rassen die typisch zijn voor dit gebied, waardoor een uitstekende mate van compatibiliteit wordt gegarandeerd voor de productie van identificeerbare wijnen van hoge kwaliteit.

Interacties tussen natuurlijke en menselijke factoren en de kenmerken van het product

De typische kenmerken en de kwaliteit van de wijnen uit de Ponikve-streek zijn het resultaat van het gunstige mediterrane klimaat en het specifieke type bruine bodem en terra rossa. De temperatuursom van meer dan 2 000 °C maakt het mogelijk om rassen met verschillende rijpingsperioden, maar vooral laatrijpe rassen (perioden IV en V), zoals plavac mali, te laten rijpen. De zonnige terrassen, omzoomd door stapelmuren, vormen een bijzonder wijngaardlandschap en bieden uitzonderlijke omstandigheden voor de teelt van inheemse rassen, zoals plavac mali, rukatac en pošip. Vanwege de constante bries komt het uiterst zelden voor dat vochtige lucht in de wijngaarden blijft hangen. Dit helpt de impact van schimmelziekten te verminderen en bevordert de ontwikkeling van specifieke microflora op de druiven die bijdragen aan de alcoholische vergisting. De totale zuurgraad van de druiven, vooral die van het ras plavac mali, is vrij laag, wat het directe gevolg is van het warme mediterrane klimaat en de minerale samenstelling van de bodem. Het hoge kaliumgehalte van de bodem is een bijzonder belangrijke factor voor de lage totale zuurgraad van de druiven. Het specifieke aroma van de wijnen uit de Ponikve-streek, met overheersende toetsen van bessen en milde kruidige toetsen in de rode wijnen en discrete fruitige aroma's in de witte wijnen, houdt rechtstreeks verband met de minerale samenstelling van de bodem, met name het hoge calcium- en magnesiumgehalte. De volle en evenwichtige smaak van de wijnen uit de Ponikve-streek hangt samen met het hoge gehalte aan micro-elementen in de bodem, zoals ijzer, mangaan of zink, die een essentiële rol spelen bij de synthese van talrijke biochemische verbindingen in de

druiven. Het goede evenwicht van de micro-elementen in de bodem maakt de wijnen voller en stelt ze in staat om vele jaren te rijpen, wat zorgt voor een lange levensduur. De wijnen van Ponikve zijn rijk aan extracten, hebben een hoog alcoholgehalte en zijn zeer geschikt voor houtrijping. Het warme en droge najaar in Ponikve zorgt voor gunstige omstandigheden voor de rijping van de druiven, waarbij de druiven een uitstekende fenolische rijpheid bereiken. De druiven kunnen laat worden geoogst en de wijnen kunnen worden geproduceerd uit ingedroogde druiven.

De druiven die worden gebruikt om dit type wijn te maken, worden verkregen door ze op natuurlijke wijze te drogen in de zon, op de wijnstokken of door ze te plukken en te schikken op droge stenen muren of stapels stenen, op zolders, op rieten paletten of in houten kratten, bij kamertemperatuur.

Het belangrijkste onderdeel van het productieproces van wijn uit ingedroogde druiven is ervoor te zorgen dat de druiven op de juiste wijze met behulp van natuurlijke methoden worden gedroogd, wat mogelijk wordt gemaakt door de gunstige klimatologische omstandigheden, met een warm en droog najaar en gunstige winden, zoals de Bora. Een eerste selectie wordt gemaakt in de wijngaard, waar het van belang is om de delen van de wijngaard of de druiventrossen te kiezen die het meest geschikt zijn om te drogen. De goede locaties voor wijngaarden, een geschikte bodem, een gunstig klimaat, een correcte verzorging van de wijngaard en de selectie van de juiste druiventrossen voor het indrogen, zorgen voor een succesvolle natuurlijke droging van de druiven. De wijnen die uit deze druiven worden geproduceerd hebben aroma's van gedroogd, donker fruit en een goed evenwicht tussen alcohol, extract, zuurgraad en suikerresidu.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

—

Link naar het productdossier

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/Specifikacija-proizvoda-Ponikve.pdf